

EXTRA DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

brillante, giallo paglierino, con alcuni riflessi verdognoli. Il perlage finissimo e vivace.

PROFUMO

al naso la nota fruttata emerge piacevolmente. È estremamente fresco ed elegante.

SAPORE

la caratteristica nota fruttata si ritrova anche al palato, esaltando un sapore particolarmente morbido.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud, Est, Ovest
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	200 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	doppio capovolto, sylvoz.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	mese di settembre, partendo da Conegliano e terminando a Valdobbiadene.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	16,5 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,7 grammi per litro

